

# 学校給食用 米粉めんめんの種類は

## ★岡山っ子こめこパン★

学校において、地域の食べ物を中心とする伝統的な食文化を守ることや、食を大切にする心を育てる「生きた教材」としていただくために、平成22年4月から学校給食用パンに米粉を配合し、さらにおいしさを増すための研究をくわえた『岡山っ子こめこパン』を供給しています。

### 学校給食用米粉パン



小麦粉80%【アメリカ・カナダ】  
米粉20%【岡山県】  
砂糖6% ショートニング4%  
脱脂粉乳3.5% パン酵母3%  
小麦グルテン3% 食塩1.7%  
イーストフード0.1%

### 学校給食用チーズパン

米粉パンの配合 + チーズ20%



### 学校給食用胚芽パン

米粉パンの配合 + 小麦胚芽8%



### 学校給食用レーズンパン

米粉パンの配合 + レーズン20%



もちもち  
食感で  
おいしいよ



### 学校給食用スイートポテトパン

米粉パンの配合 + スイートポテト15%



### 学校給食用バターロールパン

米粉パンの配合 + マーガリン9%



### 学校給食用黒糖パン

米粉パンの配合 + 黒糖10%



### 学校給食用ソーイブレッド

米粉パンの配合 + 大豆粉5%



### 学校給食用COCOROパン(胚芽入り)



小麦粉35.72%【アメリカ】  
小麦粉15.31% 玄米10.2% パン酵母2.55%  
砂糖1.02% 食塩1.02% ショートニング1.02%  
発酵風味料1.02% V.C製剤0.51% 水31.63%

### 学校給食用クロワッサン



小麦粉42.92%【アメリカ・カナダ】  
マーガリン20% パン酵母2.58% 砂糖2.58%  
マーガリン2.15% 卵2.15% 乳等を主要原料とする食品1.72%  
食塩0.69% 乳化剤製剤0.21% pH調整剤0.13% 水24.87%

# 学校給食用米粉めん

平成26年度から、県産米の米粉30%を配合した米粉めん(中華めん、ソフトめん)を供給

### 学校給食用ソフトスパゲティ式めん

強力小麦70%  
【アメリカ・カナダ】  
米粉30%食塩3.4%以内



### 学校給食用中華めん・焼そば

強力小麦70%  
【アメリカ・カナダ】  
米粉30%かんすい0.5%



### 学校給食用うどん

中力小麦粉  
【国内】  
食塩3.4%以内

